

MOSER BRIE BIO



MOSER BRIE BIO / CHUTNEY D'OIGNONS BIO / CAKE AUX FRUITS BIO

Recette pour 10 portions

Moser Brie bio	700 g
Oignons bio	600 g
Ail	30 g
Sucre de canne	120 g
Vin blanc	450 ml
Sel, poivre, chili, menthe	
Fruits secs bio (figues, dattes, raisins, etc.)	500 g
Amandes	80 g
Noisettes, entières	200 g
Cacao	20 g
Couverture, noire	80 g

Sortir le brie du réfrigérateur et couper en portions environ 20 à 30 minutes avant de servir.

Couper les oignons et l'ail en julienne. Caraméliser le sucre de canne et déglacer au vin blanc. Ajouter la julienne d'oignons et d'ail. Couvrir le tout d'un peu d'eau et laisser réduire lentement jusqu'à obtention d'une marmelade. Assaisonner de chili, menthe, sel et poivre, puis réserver avant de servir.

Pour le cake, couper menu tous les fruits secs bio. Ajouter le cacao et la couverture. Griller les amandes et les noisettes à 160 °C au four pendant 8–10 minutes. Les sortir du four et les laisser refroidir brièvement, puis les ajouter aux fruits secs. Mélanger le tout et laisser refroidir sous pression. Diviser en portions et conserver au sec.